

**ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:  
«ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ»**

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1.	Πρώτες Ύλες Αρτοποιίας και Ζαχαροπλαστικής	3		3									
2.	Γενική χημεία - Χημεία τροφίμων - Μικροβιολογία	3		3									
3.	Αγγλικά	3		3	3		3	3		3	3		3
4.	Γαλλικά	3		3	3		3	3		3	3		3
5.	Χρήση Η/Υ		2	2		2	2						
6.	Υγιεινή και Ασφάλεια στο αρτοποιείο	2		2									
7.	Μηχανολογικός εξοπλισμός αρτοποιείων - ζαχαροπλαστικών - Τεχνικές εγκαταστάσεις	3	1	4					2	2			
8.	Αρτοποιητική τέχνη (θεωρία & πρακτική)				2	4	6	2	4	6			
9.	Ζαχαροπλαστική τέχνη (θεωρία & πρακτική)				2	4	6	2	4	6			
10.	Διατροφή				2		2						
11.	Ποιοτικός έλεγχος υλών και προϊόντων αρτοποιίας - ζαχαροπλαστικής	2		2	1	2	3						
12.	Τεχνική Επικοινωνίας - Επιχειρηματικότητα							1		1			
13.	Αρχές Νομοθεσίας τροφίμων - επαγγέλματος (Αρτοποιίας)							2		2			
14.	Κοστολόγηση στο αρτοποιείο - ζαχαροπλαστικό							2		2			
15.	Στοιχεία συστημάτων διαχείρισης της ποιότητας - HACCP	2		2									
16.	Πρακτική εκπαίδευση											25	25
Σ		21	3	24	13	12	25	15	10	25	6	25	31

Θ = ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΑ

Ε = ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ

Σ = ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ